

TRADITION OLÉICOLE CENTENAIRE AU MOULIN DES MAGES

Une histoire de famille permet de perpétuer l'utilisation d'un des plus vieux moulins de France.

Un voyage dans le temps. C'est l'impression que l'on a en visitant le moulin des Mages. C'est avec une certaine émotion que Jacques Justet ouvre les portes de sa propriété familiale où trône le moulin ancestral, l'un des plus anciens de France. Autour du bâtiment – une ancienne filature de soie – 500 arbres constituent l'oliveraie de la Maison Rodier.

C'est également l'un des rares moulins encore en activité proposant une huile de tradition fabriquée "à l'ancienne". *« Depuis 1887, les saisons qui se succèdent au moulin sont davantage une raison de vivre qu'un moyen de vivre »*, déclare ce médecin dont chaque membre de la famille a su transmettre à l'autre l'amour de la tradition et un savoir-faire séculaire qui n'en reste pas moins tourné vers l'avenir.

Un procédé mécanique respectueux du fruit

Le process "à l'ancienne" consiste à écraser et malaxer des olives par deux pierres de granit d'une tonne chacune. Ce procédé non agressif crée ainsi une pâte onctueuse. Placée sur une pile de scourtins (Paillasse circulaire filtrante permettant d'extraire l'huile d'olive par pression) puis pressée à 400 Bars, la pâte donne un jus contenant 15 à 20 % d'huile. Le produit se décante alors naturellement, puis est récupéré manuellement. *« On dit que l'huile, en surface, est levée à la feuille »*, un peu à la façon du saunier pour la fleur de sel. La petite équipe de quatre personnes traite ainsi 200 kg d'olives à l'heure pour une trentaine de litres d'huile produite.... Après quelques mois de conservation en fûts inox, l'huile Picholine ou la Rougette-Négrette est mise en vente.

Le moulin moderne garant de la tradition

« Nous ne sommes pas vraiment des vendeurs d'huile, nuance Jacques Justet. Notre spécialité reste la prestation de service pour tous les oléiculteurs de la région qui peuvent venir faire presser de 3 kg à plusieurs tonnes d'olives. Cela représente plus de 2 500 litres d'huile chaque année ». C'est pour cela que, à quelques pas des meules centenaires, un moulin moderne, tout inox, a été installé en 2014. Sa capacité à presser 800 kg d'olives par heure n'empêche pas la fabrication d'une huile 100 % bio : *« Nous conservons notre ADN, assure le moulinier. L'huile est douce, peu ardente grâce à un process non agressif exécuté à l'aide d'un broyage par rouleaux et d'une décantation sans centrifugation »*. Ici, le progrès se conjugue avec la tradition et le respect du terroir.

Maison Rodier

Adresse

Avenue du Moulin, 30960 Les Mages

Téléphone

04 66 25 61 43

www.lemoulindesmages.com

A lire aussi

- [Devenez propriétaire de vos propres vignes](#)
- [Promenez-vous de ferme en ferme...](#)
- [Des vendanges précoces, mais de qualité, à Saint-Maurice-de-Cazeville](#)
- [Disti Jazz le 27 août : ça va swinguer dans les cuves de Bel Air](#)

- Ocni Factory sublime les saveurs du piment doux des Cévennes